

Link do produktu: <https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-cyfrowa-z-generatorem-dymu-borniak-uwds-70-v13w-obudowie-inox-prod-082021r-p-1651.html>



Wędzarnia elektryczna, cyfrowa z generatorem dymu Borniak UWDS-70 V1.3w obudowie INOX (prod: 08.2021r.)

Cena	3 299,00 zł
Dostępność	PRODUKT DOSTĘPNY
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	UWDS70
Kod producenta	UWDS70
Kod EAN	5902114270858
Producent	Borniak

Opis produktu

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA Z CYFROWYM STEROWANIEM I Z GENERATOREM DYMU BORNIAK UWDS-70 INOX - w obudowie ze stali nierdzewnej

Nowy model wędzarni **Borniak UWDS-70** ze sterowaniem elektronicznym utrzymującym perfekcyjnie zadaną temperaturę wewnątrz komory wędzarniczej i w obudowie ze stali nierdzewnej INOX to idealna propozycja dla ludzi bezkompromisowych. Idealnie nadaje się do domowych gospodarstw lub małych sklepików z wędlinami, gdzie w łatwy sposób można uwędzić zdrowe i naturalne przysmaki. Szyunki, kiełbaski, a nawet sery możemy sami przyrządzić o każdej porze w domowym zaciszu. Dzięki optymalnemu połączeniu wszystkich elementów, uzyskiwane w procesie wędzenia wyroby charakteryzują się trwałym smakiem, zapachem i barwą. Ingerencja z zewnątrz ogranicza się do uzupełniania wkładu w postaci zrębków wędzarniczych. Jeden zasyp starczy nawet do 8 godzin wytwarzania czystego, ciągłego dymu.

Wędzarnia o pojemności 70 l została zaprojektowana z myślą o tych klientach, których potrzeby nie powodują konieczności sięgnięcia po większe gabaryty. Cyfrowy model UWDS-70 pozwala na jednoczesne wędzenie do 10 kg produktu.

Wędzarnia Borniak UWDS-70 ma obudowę wykonaną ze stali nierdzewnej INOX i jest odporna na niekorzystne oddziaływanie warunków zewnętrznych.

Wnętrze wędzarni również jest wykonane ze stali nierdzewnej dostosowanej do kontaktu z żywnością. Wykorzystanie pianki poliuretanowej zapewnia właściwą izolację, a tym samym optymalną temperaturę wędzenia nawet w jesieni czy też w zimie. Temperaturę regulują za pomocą termostatu grzałka o mocy 500 W.

Charakterystykę wykonania wędzarni dopełniają magnetyczne, szczelne drzwiczki z zainstalowanym termometrem; kominek umożliwiający regulację ciągu powietrza oraz naczynie z wodą na popiół.

Sercem maszyny jest oczywiście generator dymu, będący gwarantem udanego wędzenia.

Koszt jednej godziny spalania zrębek to około 80gr.

MARAX Import-Export

11-610 Pozezdrze, Kutry 15

tel: +48.533-336-136

POLAND

Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.eu

E-mail: biuro@marax.pl

Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

ZASTOSOWANIE WĘDZARNI BORNIAK UWDS-70 INOX

Wędzone produkty mają wielu wielbicieli. Ryby, wędliny czy sery, poddane procesowi wędzenia, nabierają nowych, urzekających walorów smakowych. Warto wiedzieć, że na wysoki gatunek wędzonek zasadniczy wpływ ma odpowiednia budowa wędzarni.

Poprzez zakup wędzarni Borniak 3 oferujemy Państwu wyjątkową możliwość samodzielnego wędzenia swoich ulubionych produktów.

W naszym asortymencie znajdują Państwo solidne i funkcjonalne wędzarnie ogrodowe, wyposażone w nowoczesny generator dymu. Znakomita jakość naszych produktów gwarantuje, że przez długie lata będą Państwo mogli cieszyć się wędzonymi wędlinami, wędzonymi serami czy też rybami z własnej wędzarni.

WĘDZIĆ KAŻDY MOŻE - TO JEST NAPRAWDĘ PROSTE ! - [przejdź do artykułu...>>>](#)

- W prosty sposób możesz sam uwędzić szynki, polędwiczki, kielbasy oraz ryby.
- Minimum zaangażowania i maksimum unikatowego smaku wędzonych produktów.
- Możliwość wędzenia własnych wyrobów w komfortowych warunkach: przy domu, na balkonie czy w ogrodzie.
- Uzyskasz najwyższą jakość wędzonych produktów przy niskiej cenie wędzenia.
- Generator dymu w sposób ciągły i kontrolowany wytwarza dym z czystych zrębek bukowych lub olchowych uzyskując doskonały smak i trwałość produktów.
- Gwarancja naturalnych wędzonek.
- Jeden zasyp starczy nawet do 8 godz. wytwarzania dymu.

Generator dymu GD-01

Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do przyciśnięcia załącznika - a wszystko to za sprawą generatora dymu naszej produkcji.

Generator dymu pracuje tak, by zrębki tliły się wytwarzając dym. Jak wiadomo, odpowiednie spalanie drewna jest tym, co stanowi o powodzeniu wędzenia. I w tym względzie dokonaliśmy automatyzacji procesu. Spalanie przeprowadzane jest samoczynnie - drewno z zasobnika zostaje przetransportowane na grzałkę, a tutaj stopniowo ulega spalaniu. Co należy podkreślić - brak płomienia i odpowiednia temperatura spalania drewna sprawiają, że wyroby wędzone w takich warunkach posiadają doskonały aromat dymny nie będąc osmolone.

ZALETY WĘDZARNI BORNIAK UWDS-70 INOX

- Idealna na domowe warunki.
- Wsad: do 10kg
- Ścianki izolowane metodą wtrysku
- Grzałka tylko 500W
- Termostat z nastawem termometrem
- Gwarancja naturalnych wędzonek.
- Jeden zasyp starczy nawet do 8 godz. wędzenia.

KUPUJĄC WĘDZARNIĘ BORNIAK UWDS-70 INOX OTRZYMUJESZ W ZESTAWIE

- szafa wędzarnicza UWD-70
- generator dymu GD-01
- elektroniczny panel sterowania nowej generacji PID
- zrębki wędzarnicze 2L x 5 szt. = 10l (!)
- kije wędzarnicze
- misa ociekowa
- regulowane nóżki
- miseczka na wodę
- uchwyty do przenoszenia
- komin z szybrem
- pokrywka na generator dymu
- ociekacz
- ruszt
- haki S - 5 szt.

MARAX Import-Export

11-610 Pozezdrze, Kutry 15

tel: +48.533-336-136

POLAND

Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.eu

E-mail: biuro@marax.pl

Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

- haki podwójne - 5 szt.
- kabel zasilający - 1 szt.
- przyprawy do ryb - 1 szt.

BUDOWA WĘDZARNI BORNIAK UWDS-70 INOX**Potrzebujesz innej wędzarni Borniak? Zadzwoń: +48605316665****Dane techniczne**

Sterowanie	Cyfrowe (PID)
Pojemność komory	70L
Ilość półek	6
Maksymalny wsad	10kg
Maksymalna temperatura	120°C
Średnica komina	80mm
Materiał	Alu-Cynk (+ Stal Nierdzewna wewnątrz)
Napięcie znamionowe	230V
Moc	615W
Moc grzałki komory	500W
Bezpiecznik komory	3.15A
Bezpiecznik generatora	1.25A
Wymiary zewnętrzne (Długość x Szerokość x Wysokość)	400mm x 540mm x 1040mm
Wymiary zewnętrzne z generatorem (Długość x Szerokość x Wysokość)	400mm x 625mm x 1040mm
Wymiary wewnętrzne (Długość x Szerokość x Wysokość)	350mm x 440mm x 820mm
Wymiary komory (Długość x Szerokość x Wysokość)	300mm x 400mm x 580mm
Waga	18.5kg
Gwarancja	24 miesiące